

Pečený Biscoff cheesecake

21 krocích
12 porcí porcí

Klasika v podání Biscoff. Bohatý, krémový cheesecake s typickou karamelizovanou k?upavostí, kterou milují všichni.

Ingredients

Korpus Biscoff:

325 g drti ze sušenek Biscoff
140 g nesoleného másla (rozpušt?ného)

Cheesecake:

900 g krémového sýra (pokojové teploty)
150 g krystalového cukru
15 g kuku?i?ného škrobu
240 g pomazánky Biscoff
80 g zakysané smetany (pokojové teploty)
3 vejce (pokojové teploty)
3 žloutky (pokojové teploty)

Na ozdobu:

200 g pomazánky Biscoff nebo toppingu
sušenky Biscoff na ozdobu (nahrubo nadrcené)

Postup přípravy

1. 1. Za?n?te p?ípravou korpusu: P?edeh?ejte troubu na 175°C.
2. 2. Dno dortové formy vyložte pe?icím papírem a boky vymažte máslem, aby se nic nep?ichytilo.
3. 3. Vn?jší stranu formy obalte alobalem. Dbejte na to, aby alobal sahal asi 3-5 cm vysoko po stranách formy, aby se dovnit? p?i pe?ení nedostala voda. V p?ípad? pot?eby použijte více vrstev (cca 5), aby voda nemohla proniknout dovnit?.
4. 4. Smíchejte dr? ze sušenek Biscoff s rozpušt?ným máslem a míchejte, dokud se sm?s nespojí.
5. 5. Sm?s vložte do dortové formy a stla?te ke dnu tak, aby vznikl silný korpus. Uhla?te jej lžící nebo dnem sklenice.
6. 6. Korpus pe?te 10 minut a poté jej nechte zcela vychladnout.
7. 7. Za?n?te s p?ípravou cheesecaku: p?edeh?ejte troubu na 175°C
8. 8. V kuchy?ském robotu šlehejte zm?klý krémový sýr, kuku?i?ný škrob a krystalový cukr po dobu dvou minut, dokud není sm?s hladká.
9. 9. Do sýrové sm?si p?idejte pomazánku Biscoff a zakysanou smetanu. Míchejte 1 minutu. Znovu seškrábn?te st?ny a dno mísy, aby se vše dokonale promíchalo.
10. 10. Mezitím dejte na sporák va?it hrnec s vodou na vodní láze?. Vody bude pot?eba tolik, aby sahala asi 3 cm vysoko po stranách dortové formy.

11 11. Do cheesecakového t?sta p?idávejte bílky a žloutky po jednom a dbejte na to, aby se každý pln? zapracoval, než p?idáte další.

12 12. Jakmile je poslední pln? zapracovaný, vypn?te robot. T?sto nep? ešlehejte.

13 13. Nalijte t?sto do p?ipravené dortové formy s korpusem.

14 14. Vložte cheesecake ve velkém peká?i do trouby. Do peká?e okolo dortové formy s cheesecakem pomalu nalijte vroucí vodu a dávejte pozor, abyste vodou nepost?íkali cheesecake.

15 15. Pe?te p?i 175°C (350°F) po dobu 1 hodiny, dokud není kolá? zlatav? hn?dý a uprost?ed se lehce nechv?je. Vypn?te troubu a dví?ka nechte pomocí kuchy?ského ná?iní pootev?ená. Nechte cheesecake v troub? s malým otvorem ješt? 1 hodinu. Cheesecake se bude b?hem chladnutí dál dopékat. Poté cheesecake vyjm?te z trouby, nechte na lince zcela vychladnout a následn? dejte do lednice vychladit, minimáln ? na 8 hodin.

16 16. Jakmile je cheesecake vychlazený, opatrn? jej vyjm?te z dortové formy a p?eneste na servírovací talí?.

17 17. Na dokon?ení dortu: za?n?te rozpušt?ním pomazánky Biscoff nebo toppingu (m?žete použít kterýkoli z nich) v mikrovlnné troub? po dobu 20 sekund na st?ední výkon, nebo ve vodní lázni.

18 18. Rozpus?te pomazánku Biscoff nebo topping (m?žete použít kterýkoli z nich) v mikrovlnné troub? po dobu 20 sekund na st?ední výkon, nebo ve vodní lázni.

19 19. Rozpušt?nou pomazánku Biscoff nalijte na cheesecake a uhla?te.

20 20. Vra?te cheesecake do lednice asi na 20 minut, nebo dokud pomazánka Biscoff neztuhne.

21 21. Jakmile je pomazánka Biscoff ztuhlá, vyjm?te cheesecake z lednice a okraje ozdobte nahrubo nadrcenými sušenkami Biscoff.